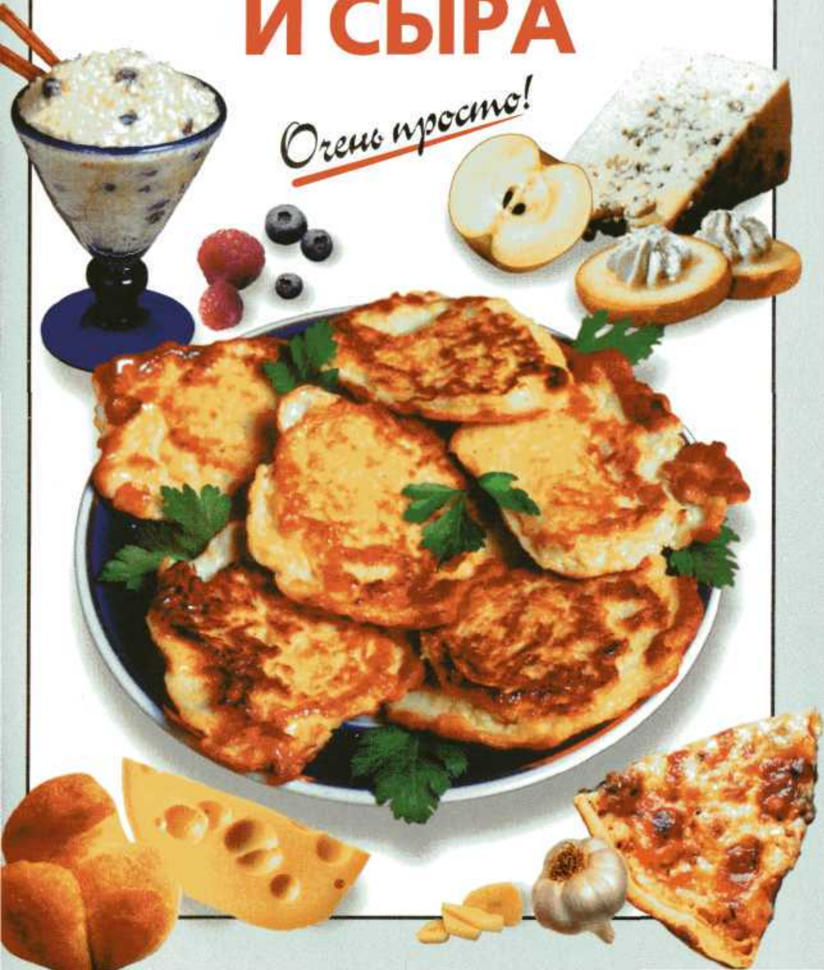
БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА И СЫРА

Очень просто!



ББК 36.992
Б 71

Составитель *И. В. Довбенко*

Б 71 Блюда из творога и сыра / [Сост. И. В. Довбенко]. - М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. - 64 с.

ISBN 978-5-699-00670-0

Творог и сыры — очень полезные и вкусные молочные продукты, из которых можно приготовить множество замечательных блюд. Творог еще в I веке нашей эры был назван «желательным блюдом на столах богатых и бедных». Сыры издревле готовят из коровьего, овечьего, козьего молока самыми разными способами, поэтому существует огромное количество сортов, которые отличаются друг от друга по вкусу, аромату, консистенции.

Замечательные свойства творога и сыров обусловили обилие рецептов блюд, приготавливаемых из них.

ББК 36.992

ISBN 978-5-699-00670-0

Предисловие

Творог и сыры – очень популярные, полезные и вкусные молочные продукты, из которых можно приготовить множество замечательных блюд.

Творог является одним из самых древних кисломолочных продуктов, который римский философ Колумелла еще в I веке нашей эры назвал «желательным блюдом на столах богатых и бедных».

Получают творог, сквашивая молоко и частично удаляя сыворотку. Энергетическая ценность 100 г продукта колеблется от 226 ккал (в жирном) до 86 ккал (в нежирном).

В белке творога содержатся необходимые для жизни человека аминокислоты, поэтому он полезен для людей всех возрастов, но особенно – для детей, беременных и кормящих женщин, так как богат солями кальция и фосфора, необходимыми для роста костей, кроветворения, нормальной деятельности сердечно-сосудистой системы и т. д.

Творог – продукт скоропортящийся, хранить его необходимо в холодильнике, причем не дольше 2–3 суток.

Творог используют как самостоятельное кушанье, из него готовят различные блюда (пудинги, сырники), а также начинки для вареников и ватрушек, кремы, кондитерские изделия.

Сыры – высокопитательные пищевые продукты, которые как бы концентрируют в себе полезные свойства молока.

Сыры отличаются высоким содержанием белков (до 25%), молочного жира (до 30%) и минеральных

веществ (до 3,5%, не считая поваренной соли). Белки сыра лучше усваиваются организмом, чем непосредственно молочные. Питательные вещества, содержащиеся в сыре, усваиваются организмом почти полностью (98–99%).

В сырах содержатся витамины A, D, E, B_1, B_2, PP, C, пантотеновая кислота и др.

В зависимости от содержания жира и белка энергетическая ценность 100 г сыра колеблется от 200 до 400 ккал, а 100 г сыра удовлетворяют дневную потребность человека в белках на 25–40%, в жире – на 25–30%, в кальциевых солях на 30–100%, в фосфоре – на 20–55%.

Ассортимент сыров очень разнообразен, их известно около 700 видов. Каждый вид сыра имеет присущий только ему специфический вкус, внешний вид, консистенцию.

По способу выработки сыры делят на твердые, полутвердые, мягкие и рассольные.

Твердые сыры – это самая большая и распространенная группа сыров, которая, в свою очередь, делится на несколько подгрупп.

К группе *швейцарского* сыра (международное его название – эмменталъ) принадлежат швейцарский, алтайский, российский, московский сыры. У них чуть сладковатый (пряный) ореховый привкус, тонкий аромат, на разрезе видны круглой или овальной формы «глазки». У некоторых таких сыров «глазков» нет.

К группе *голландского* сыра принадлежат голландский, ярославский, костромской, пошехонский, угличский, степной, эстонский.

Молодые сыры этой группы отличаются нежным кисловатым вкусом и несильным ароматом. Созревшие сыры становятся острее.

К *бескорковым* сырам относятся, в частности, чеддер и горный алтай, они имеют нежную, маслянистую консистенцию, не крошатся. Вкус и запах – слегка острые, несколько кисловатые. Чеддер – самый распростра-



ненный сыр во многих странах, особенно США, Канаде, Англии.

К *полутвердым* сырам относятся латвийский, пикантный, краснодарский, а также волжский. Для них характерно созревание с образованием слизи на корке. Все эти сыры отличаются острым вкусом и сильным запахом.

Менее известная и популярная, но от этого ничуть не менее замечательная группа мягких сыров также разделяется на несколько подгрупп.

К группе *дорогобужского* сыра принадлежат дорогобужский, медынский, смоленский, охотничий и дорожный сыры. Они отличаются острым вкусом, нежным, маслянистым тестом и имеют тонкую плотную корку, покрытую бледно-желтой сырной слизью.

Закусочный и *любительский* сыры обладают острым вкусом и выраженным грибным ароматом, они нежные, мажущиеся, маслянистые. Поверхность покрыта красно-желтой слизью. Срок хранения таких сыров – не более суток при температуре не выше 5° С.

Рокфор делают из коровьего, овечьего молока или из их смеси. Этот сыр имеет остросоленый перечный вкус, нежную, маслянистую консистенцию, он равномерно пронизан особой сине-зеленой плесенью.

Рассольные сыры получили свое название потому, что в процессе созревания и хранения выдерживаются в 16–20%-ном рассоле.

Вырабатываются они преимущественно из овечьего молока, а также из смеси овечьего и коровьего. Особенно популярны они на Кавказе, где множество блюд предусматривает использование именно такого рода сыров, обладающих специфическим соленым вкусом и характерным ароматом.

К ним относятся тушинский, кобийский, чанах, ереванский, грузинский, осетинский сыры, сулугуни, а также брынза.



Плавленые сыры вырабатывают плавлением твердых и мягких сыров с добавлением солей-плавителей, поваренной соли, пряностей. Это высокопитательный молочный продукт.

Из сыра и творога можно приготовить множество интересных, необычных, вкусных и чрезвычайно полезных блюд.

Надеемся, наша книга поможет вам в этом.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Закуски из творога

Творожная масса соленая

100 г творога, 30 г сметаны, $^{1}/_{2}$ ч. ложки молотого тмина, соль по вкусу.

В протертый творог положить соль и тмин, предварительно перебранный, вымытый в теплой воде и смолотый, и тщательно все перемешать. Выложить в сервировочную посуду и залить сметаной. Подавать охлажденным.

Творог со свежей зеленью

500 г творога, 1 стакан сметаны, 100 г зеленого салата или шпината, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Листики зеленого салата или молодого шпината перебрать, очистить от стебельков, промыть, положить на решето, чтобы вода стекла. Обсушить зелень чистым полотенцем и мелко нарезать.

Творог посолить, посыпать сахаром, перемешать и протереть через сито. Творожную массу осторожно



перемешать с нарезанной зеленью и выложить горкой на круглое блюдо или на отдельные тарелочки.

Сверху творожной горки сделать ложкой углубление и наполнить его холодной сметаной.

Края блюда с творогом можно украсить листиками салата или веточками петрушки.

Творожный майонез

100 г мелкозернистого творога, 100 мл молока, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, по 1 ч. ложке соли и сахара.

Творог смешать с молоком и маслом, взбить смесь деревянной лопаткой. Отдельно смешать сахар, соль и лимонный сок. Заправить творожную смесь, все перемешать и поставить в холодильник на 30 мин.

Аливанка

400 г творога, 4 яйца, 100 г кукурузной муки, 50 г пшеничной муки, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Растереть творог в миске, вбить одно за другим яйца, положить кукурузную и пшеничную муку, сметану, масло, соль. Тщательно размешать, ровным слоем выложить на противень, смазанный маслом или покрытый капустными листьями. Запечь в умеренно нагретой

духовке. Разрезать на куски и подать горячей со сметаной или молоком.

Творог с копченой сельдью

400 г творога, 2 копченые сельди, 200 г сметаны, 2 луковицы, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук по вкусу, 2 помидора.

Сельдь очистить, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить сметану, горчицу, творог и все перемешать. Разложить по тарелкам.

При подаче каждую порцию посыпать мелко нарезанным зеленым луком, сверху положить дольку помидора. На гарнир подать горячий или холодный отварной картофель.

Пудинг творожный с сыром

500 г творога, 50 г манной крупы, 2 ст. ложки сахара, 100 мл молока, 50 г плавленого или другого сыра, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 щепотка соли.

Крупу замочить на 10 мин в молоке. Творог пропустить через мясорубку или растереть так, чтобы не было комков, сыр натереть на терке.

После этого творог смешать с замоченной крупой, сахаром, половиной сыра и желтками, посолить. Белки взбить в густую стойкую пену, затем осторожно ввести в полученную массу.

Глубокую небольшую сковороду смазать маслом, обсыпать мукой и выложить в нее приготовленную массу. Посыпать сверху оставшимся сыром, сбрызнуть маслом и запекать в горячей духовке до образования румяной корочки 30 мин.

Готовый пудинг разрезать на порционные куски и подать к столу со сметаной.

Творожно-овсяные пончики

500 г творога, 150 г овсяной муки, 80 г меда, 2 яйца, 35 г муки, 100 г сметаны или 500 г топленого молока.

Творог смешать с яйцами, овсяной мукой, медом. Полученную массу раскатать на столе в виде колбаски, нарезать на кусочки, обвалять в муке. Жарить во фритюрнице в течение 3–4 мин при температуре 170° С. Подать, полив сметаной или топленым молоком.

Вторые блюда

Сырники вареные

500 г творога, 1 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 120 г сливочного масла, 1 стакан с верхом пшеничной муки, соль по вкусу.

Творог тщательно растереть в миске, добавить 2 ст. ложки сметаны, яйца, 20–30 г размягченного сливочного масла, муку, соль и тщательно перемешать.

На столе, подпыленном мукой, массу раскатать в виде жгута диаметром примерно 3–4 см. Нарезать сырники наискось кусочками толщиной с палец.

Налить в широкую кастрюлю воду, довести ее до кипения, опустить в нее сырники и варить до тех пор, пока они не всплывут (5–10 мин). Готовые сырники вынуть из кастрюли шумовкой, дать стечь воде, разложить по тарелкам и полить растопленным сливочным маслом.

Отдельно можно подать сметану.

Сырники с картофелем

500 г творога, 3 клубня картофеля, $^{1}/_{2}$ стакана муки, 1 яйцо, 30–40 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, клубни истолочь толкушкой. Добавить в картофель протертый творог, яйцо, $^{2}/_{3}$ нормы муки и все хорошо перемешать. Раскатать из теста колбаску, нарезать ее кусочками, сформовать сырники, запанировать в муке и обжарить на масле.

К сырникам подать сметану.

Сырники с морковью

500 г творога, 2–3 моркови, 40–50 г сливочного масла, 1 ст. ложка манной крупы, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки сахара, $^{2}/_{3}$ стакана муки, соль по вкусу.

Морковь очистить, натереть на терке. На сковороде растопить 20–30 г сливочного масла, положить в нее морковь, добавить $^{1}/_{2}$ стакана воды и тушить до готовности. Постепенно добавить манную крупу, прогреть смесь, помешивая, до набухания крупы.

После набухания массу охладить и смешать с творогом, яйцом, сахаром, мукой ($^{2}/_{3}$ всего количества). Из полученной смеси сформовать сырники, обвалять их в оставшейся муке и обжарить их на сковороде с маслом.

Оладьи из творога и свеклы

500 г творога, 2–3 средние свеклы, 2 яблока, 1 стакан с верхом муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 40 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Яблоки очистить, натереть на терке. Свеклу сварить до готовности, охладить, очистить от кожицы и протереть через сито.

Сложить в миску яблоки, протертую свеклу, творог, добавить молоко, яйца, сахар, соль и все хорошо перемешать. Сковороду хорошо разогреть и поджарить оладьи с обеих сторон на сливочном масле. К готовым оладьям подать сметану.

Творожные оладьи с морковью и луком

500 г творога, 2 моркови, 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 300 г консервированной кукурузы,

3 яйца, 200 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка сахара, 1 щепотка соли.

Для соуса: 150 г сметаны, 200 г сливок, 1 пучок салата, 1 пучок петрушки, 1/2 луковицы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Овощи почистить. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками и 1 мин тушить в сливочном масле. Слить с кукурузы жидкость.

Белки отделить от желтков. Взбить белки с щепоткой соли. Смешать желтки, муку, разрыхлитель, сахар и творог. Осторожно добавить тушеные овощи и взбитый белок. Все тщательно перемешать.

На сковороде с антипригарным покрытием разогреть топленое масло. Испечь оладьи, переложить их в сотейник и поставить в духовку, нагретую до 120° С, на 10 мин.

Для соуса лук размять и смешать со сметаной, сливками и рубленой зеленью. Посолить, поперчить.

Подавать оладьи горячими, отдельно подать соус.

Зразы из гречневой крупы с творогом

200 г гречневой крупы, 250 г нежирного творога, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 40 г сливочного масла, сметана, соль.

Положить в миску творог, 1 яйцо, 1 ст. ложку сахара, немного соли и все хорошо растереть. Если масса получится очень сухой, можно развести ее сметаной. Молоко вылить в кастрюлю и довести до кипения. Затем добавить в него масло, дробленую гречневую крупу и варить при слабом кипении до готовности. Готовую кашу

слегка охладить и перемешать с 1 яйцом, сахаром. Из полученной массы сделать лепешки, на середину каждой уложить приготовленную творожную массу и защипать, как пирожки.

В кастрюлю налить немного воды и довести ее до кипения. Сверху на кастрюлю поставить металлический дуршлаг, сложить в него зразы и варить на пару под крышкой до готовности.

Готовые зразы перед подачей полить сметаной.

Лапшевник с творогом и овощами

200 г творога, 200 г домашней лапши, 1 яйцо, $^1/_3$ стакана молока, 60 г топленого масла, 1 морковь, листья зеленого салата, 1 ст. ложка сахара, $^1/_3$ стакана молотых панировочных сухарей, сметана, соль по вкусу.

Домашнюю лапшу отварить и откинуть на дуршлаг. Морковь очистить и натереть на терке. В сковороде распустить 30 г масла, выложить морковь и, добавив немного воды, потушить до размягчения. Салат мелко нарезать, яйцо взбить с молоком, все это смешать с лапшой и творогом, сахаром и солью. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму (или сковороду), посыпать панировочными сухарями и запечь в разогретой духовке.

При подаче лапшевник полить сметаной.

Бабка творожная с яйцами

500 г творога, 1 $^1/_2$ стакана сахара, 2 ст. ложки изюма, 8 г корицы, 4 яйца, 30 г топленого масла,

2 ст. ложки молотых панировочных сухарей, соль по вкусу.

Отделить желтки от белков. Желтки тщательно растереть с творогом и сахаром, добавить промытый и ошпаренный изюм, соль и корицу, взбитые белки и хорошо перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму, выровнять поверхность, сбрызнуть маслом, обсыпать молотыми сухарями и запечь в духовке.

Вареники ленивые

250 г творога, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Протертый творог смешать с 2 ст. ложками муки, яйцом, сахаром, раскатать в виде тонкой колбаски в оставшейся муке, нарезать небольшими кружочками и опустить в кипящую подсоленную воду. Всплывшие вареники через 3–5 мин вынуть шумовкой в тарелку с растопленным маслом. Чтобы узнать, достаточно ли муки, можно сварить пробный вареник. Если он разваливается, в тесто надо добавить еще муки.

Вареники можно подавать не только с маслом, но и со сметаной, вареньем, сгущенкой.

Вареники ленивые по-польски

500 г творога, 3 яйца, 180–200 г муки, 30 г сливочного масла, 20 г тертой булки, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.



Свежий, некислый творог хорошо отжать, протереть через сито или пропустить через мясорубку.

Растереть масло, вбивая постепенно желтки; добавить творог, муку и растереть до однородной массы. Взбить белки в пену со щепоткой соли, добавить их в творожную массу, перемешать.

Тесто выложить на доску, посыпанную мукой, скатать в толстый валик диаметром 3 см. Разрезать ножом на кружки наискось шириной 2–3 см. Ленивые вареники класть в кипящую подсоленную воду. Перемешать их, закрыть кастрюлю крышкой.

Когда вареники сварятся, снять их с огня, вынуть шумовкой на блюдо.

Полить растопленным маслом, смешанным с обжаренной булкой или панировочными сухарями. Можно подать к вареникам сметану или молоко.



Вареники с творогом

500 г творога, 2 яйца, 2 стакана муки, 100 мл воды или молока, по 2 ст. ложки сахара и сливочного масла, 3/4 стакана сметаны, соль.

В холодной воде или молоке взбить 1 сырое яйцо, добавив 1 неполную чайную ложку соли. Всыпать просеянную муку и замесить крутое тесто, при необходимости добавить еще немного воды.

Творог пропустить через мясорубку, прибавить в него сахар и желток, 1 ст. ложку растопленного масла, немного соли и все хорошо перемешать.

Тесто раскатать очень тонко, металлической выемкой или стаканчиком вырезать кружки, смазать их взби-

тым белком, положить на каждый по 1 ч. ложке творожной массы, края соединить и защипать.

Запеченные галушки из творога

500 г творога, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан муки, 2 ст. ложки сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, $^1/_2$ стакана сметаны, соль.

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито, добавить 2 сырых яйца, сахар, 1 ст. ложку растопленного масла, $^1/_2$ ч. ложки соли и все хорошо перемешать. Затем в полученную массу всыпать 1 стакан просеянной муки и замесить тесто. Творожное тесто выложить на посыпанный мукой стол и разрезать на равные части, каждую часть скатать в форме тонкой колбаски, слегка приплюснуть, разрезать на небольшие ромбики, которые опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут на поверхность. Готовые галушки выложить на сковороду шумовкой, полить растопленным маслом (2 ст. ложки), посыпать толчеными сухарями, поджаренными до золотистого цвета, залить сметаной и сбрызнуть маслом. Сковороду поместить на маленький противень с водой, поставить его в горячую духовку и держать там, пока галушки не приобретут румяную корочку.

Творожники

300 г творога, 2 яйца, 75 г муки или 50 г муки и 25 г манной крупы, 40 г сливочного масла, сметана, сахарная пудра, соль по вкусу.



В неглубокой посуде растереть свежий творог, добавив в него желтки, муку и соль, в конце положить взбитые в пену белки. Смесь не должна быть слишком густой. Брать на смоченную в воде ложку небольшое количество смеси и руками разделать небольшие творожники.

Готовые творожники поджарить с обеих сторон в кипящем масле и тотчас подать к столу со сметаной или с сахарной пудрой.

Сырники заварные

500 г творога, 4 яйца, 100 г сливочного масла, цедра 1/2 лимона, 200 г панировочных сухарей, 20 г муки, соль.

Растереть с желтками масло, посолить, прибавить протертый через сито творог, измельченную лимонную цедру, молотые сухари, добавить взбитые белки, после чего осторожно перемешать.

Из этой массы сформовать шарики, опустить их в кипящую воду и варить 7–10 мин при закрытой крышке.

После этого обсушить, посыпать молотыми сухарями и подать с маслом.

Творожная запеканка

500 г творога, 1–2 яйца, 2 ст. ложки манной крупы, 3 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сухарей, 150 г сметаны, 1 щепотка соли.



Пропустить творог через мясорубку или протереть через сито, добавить взбитые с сахаром яйца, манную крупу, соль, ванильный сахар. Все перемешать, выложить на сковороду, смазанную маслом, обсыпанную сухарями, полить сметаной и запекать 25—30 мин.

Вместо ванилина можно положить цедру лимона или апельсина, добавить изюм, орехи. Творог хорошо сочетается с овощами: морковью, свеклой, капустой, тыквой, фасолью и кабачками. Овощи надо сначала потушить, чтобы стали мягкими, затем измельчить или пропустить через мясорубку.

Можно запеканку сделать сладкой, а можно — острой, с перцем и томатом. На стол творожную запеканку надо подавать горячей. Если она сладкая, ее можно полить перед подачей 1 стаканом ягодного или фруктового сиропа, если острая — сметаной.



Запеканка из творога с тыквой

500 г творога, 1 кг тыквы, $^3/_4$ стакана манной крупы, 2 стакана воды или молока, 4 яйца, $^1/_2$ стакана сахара, 50 г сливочного масла, 1 $^1/_2$ стакана сметаны, тмин и соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю 2 стакана воды (или молока), вскипятить, осторожно заварить вязкую манную кашу. Тыкву очистить, нарезать кусочками и поджарить на сливочном масле до готовности.

Добавить в манную кашу тыкву, творог, 3 яйца, сахар, соль, тмин и все хорошо перемешать.

Подготовленную массу выложить на смазанный маслом противень, поверхность выровнять и сма-

зать 1 яйцом. Противень поместить в разогретую духовку и запечь массу до готовности. Отдельно подать сметану.

Запеканка из творога и хлеба

500 г творога, 2 ст. ложки манной крупы, 4 яичных белка, 3 ст. ложки сахара, $^2/_3$ стакана молока, 8 ломтиков белого хлеба, 1 яблоко, 3 ст. ложки изюма, $^1/_2$ стакана сметаны, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Яичные белки взбить и смешать с творогом, сахаром (2 ст. ложки), манной крупой, изюмом и перетереть с яблоком. В смазанную маслом форму уложить 4 ломтика хлеба, смоченного в молоке с сахаром (1 ст. ложка). На каждый ломтик положить творожную массу и вновь накрыть ломтиком хлеба. Каждый бутерброд сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в разогретой духовке. Отдельно подать сметану.

Запеканка по-домашнему

500 г творога, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 300 г домашней лапши, соль по вкусу.

Домашнюю лапшу сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Яичные белки хорошо взбить. Творог растереть с яичными белками, сахарным песком, солью, половиной нормы сливочного масла.



В глубокой сковороде распустить половину оставшегося масла, уложить в нее слоями вареную лапшу и творожную массу так, чтобы верхним был слой из лапши. Поверхность выровнять, полить оставшимся сливочным маслом, обсыпать сухарями. Сковороду поставить в разогретую духовку и запечь до готовности.

Пирожки творожные украинские

400 г творога, 100 г сливочного масла, 3 стакана воды, 3 стакана гречневой муки, 3 ст. ложки муки, 200 г сметаны, 2 яйца, топленое масло, соль по вкусу.

Пропустить через мясорубку свежий сухой творог, посолить, положить 1 ст. ложку сливочного масла, вбить яйца и протереть все через сито.

Вскипятить воду, добавить немного масла, всыпать, помешивая, чтобы не было комков, гречневую муку, несколько минут помешать, отставить на край плиты, чтобы тесто не остыло, сформовать из него шарики величиной с куриное яйцо. Обвалять их в муке и раскатать из них лепешки. На каждую положить творожную начинку и защипать края в форме полумесяца. Обжарить пирожки в сотейнике на топленом масле. Подавать со сметаной.

Картофельные пирожки с творогом

500–550 г вареного картофеля, 2–3 яйца, 200 г муки, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г творога, 1 яичный желток, 1 ст. ложка муки, сахар по вкусу, 1 щепотка ванилина или цедры лимона.

Холодный вареный картофель натереть на терке, добавить 1 взбитое яйцо, соль, муку. Замесить тесто, на посыпанной мукой доске раскатать, стаканом вырезать кружочки, смазать яйцом. На каждый кружочек положить 1 ч. ложку сладкого творога, края кружочков сжать, придать изделиям форму пирожков. Для начинки использовать сухой мелкозернистый творог. Смешать его с яйцом, натертой цедрой или ванилином, сахаром, мукой.

Пирожки выложить на смазанный жиром противень, смазать яйцом и выпечь в духовке.

Подавать с молоком.

Блинчики с творогом

500 г творога, 2 стакана муки, $^{1}/_{2}$ стакана сметаны, $^{1}/_{2}$ стакана сахара, 3 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, лимонная или апельсиновая цедра по вкусу, сахарная пудра, сметана, 1 ч. ложка соли.

Одно яйцо влить в кастрюлю, всыпать туда 1 ст. ложку сахарного песка, $^{1}/_{2}$ чайной ложки соли, влить 1 стакан холодного молока и все перемешать. После этого понемногу всыпать просеянную муку, тщательно вымешивая деревянной лопаточкой, затем развести остальным молоком, прибавляя его постепенно.

Разогретую сковороду хорошо смазать маслом, налить тесто тонким слоем. Сковороду поставить на средний огонь, как только нижняя сторона блинчика пропечется и зарумянится, надо снять блинчик тонким ножом, а



сковороду быстро смазать маслом и снова залить тестом. Блинчики должны быть очень тонкими. Если они получаются толстыми, в тесто надо добавить немного молока.

Творог для начинки протереть через сито, прибавить в него яичный желток, оставшийся сахар, $^1/_2$ ч. ложки соли, лимонную или апельсиновую цедру, 1 ст. ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать (при желании в творог можно положить очищенный и промытый изюм).

На обжаренную сторону блинчика положить 1 ст. ложку творога и завернуть блинчик конвертом. Чтобы блинчик не развернулся при обжаривании, последний изгиб надо смазать яичным белком. Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. На стол блинчики подавать горячими, посыпав их сахарной пудрой. Отдельно в соуснике подать сметану.

Десерты



Творожная запеканка с яблоками

500 г творога, 4 яйца, 5 ст. ложек сахара, цедра и сок 1 лимона, 3 ст. ложки манной крупы, 75 г изюма, 500 г яблок, 1 пакетик разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара, панировочные сухари, 1 щепотка соли.

Яблоки вымыть, обсушить, очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками, смешать с сахаром, лимонным соком, цедрой и изюмом. Оставить на 1 ч. Желтки растереть с творогом, добавить



ванильный сахар, манную крупу, разрыхлитель. Белки взбить со щепоткой соли.

$^{1}/_{3}$ яблочных долек отложить для украшения запеканки. Взбитые белки смешать с творожной массой и остальными яблочными дольками.

Творожную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, сверху веерообразно выложить оставшиеся яблочные дольки.

Запекать в разогретой до 180° С духовке приблизительно 35–40 мин.

Подавать со сметаной или взбитыми сливками.



Торт творожный

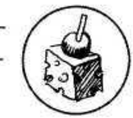
1 кг творога, 1 стакан сахарного песка, 1 лимон, $^{1}/_{2}$ л сливок, 1 щепотка ванилина, 30 г желатина, 30 г мармелада.

Для украшения: 1 стакан красного или желтого сока, 100 г сахара, 10 г желатина, 1 апельсин, мармелад или фрукты из компота.

Сухой творог пропустить через мясорубку или протереть через сито. Желатин залить водой для набухания. Лимонную цедру натереть на терке, добавить к творогу вместе с сахаром, ванилином и рубленым мармеладом. Сливки взбить. Желатин растворить на водяной бане, смешать с творогом, добавить сливки.

Форму для торта ополоснуть холодной водой, выложить в нее творожную массу и поставить в холодильник.

Через 20–30 мин поверхность торта украсить дольками апельсина, мармеладом или фруктами, залить прозрачным, ярко-красным или желтым соком, смешанным с сахаром и раствором желатина, дать застыть.



Выложить торт из формы, при желании украсить взбитыми сливками.

Торт из клубники и творога

1 кг сухого прессованного творога, 200 г сливочного масла, 150 г манной крупы, 400 г сахара, 6 яиц.

Для крема: 800 г клубники, 300 г сахара, 300 г взбитых сливок.

Несколько ягод клубники для украшения.

Масло, яичные желтки и сахар хорошо взбить, добавить протертый через сито творог, прогретую на сковороде манную крупу, все перемешать.

Затем ввести в эту смесь взбитые в густую пену яичные белки.

В форме для торта или на противне, покрытом пергаментной бумагой, выпечь два круга.

Для крема протереть вымытую клубнику с сахаром и перемешать со взбитыми сливками.

После охлаждения круги творожного торта положить друг на друга, промазав их клубничным кремом.

Верх украсить клубникой и кремом.

Пудинг творожный с изюмом

500 г творога, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахара, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 ст. ложка сметаны, 60—80 г изюма, 1 пакетик ванильного сахара, соль по вкусу.



В протертый творог добавить 2 яичных желтка, растертых с сахаром, размягченное сливочное масло, соль, ванильный сахар, просеянную муку, промытый в теплой воде изюм.

Все хорошо перемешать, затем добавить взбитые в густую пену белки. Все размешать и выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями.

Поверхность пудинга разровнять и смазать сметаной, смешанной с яйцом.

Запекать пудинг в духовке 25–30 мин.

Готовый пудинг разрезать на порции, оставить в форме на 10–12 мин, а затем выложить на блюдо.



Творожный пудинг с орехами

500 г творога, 5 яиц, 5 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки толченых сухарей, 100 г изюма, 50 г орехов, цедра 1 лимона или апельсина, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 щепотка соли.

Толченые сухари просеять через сито.

Очищенные орехи мелко нарубить, поджарить в духовке до светло-коричневого цвета и растереть в ступке с 2 ст. ложками сахара. Изюм очистить от косточек и промыть в теплой воде.

В протертый сквозь сито творог прибавить 2 ст. ложки сахара, растопленное и слегка охлажденное масло, яичные желтки, соль, лимонную цедру и тщательно взбить деревянной лопаточкой.

После этого смешать творожную массу с толчеными сухарями, орехами, изюмом и затем добавить взбитые в густую пену яичные белки и снова все тщательно перемешать.

Форму для пудинга смазать сливочным маслом, посыпать сахарным песком и наполнить творожной массой на три четверти. Закрыть крышкой и поместить в большую кастрюлю с водой (вода должна доходить примерно до половины высоты формы с пудингом). На дно кастрюли положить толстую бумагу или сложенную вдвое марлю.

Кастрюлю накрыть крышкой и варить пудинг примерно 1 ч, подливая понемногу воду по мере того, как она будет выкипать.

Равномерная упругость поднявшейся и слегка отставшей от краев творожной массы является признаком готовности пудинга.

Готовый пудинг выложить из формы на блюдо и подать горячим с фруктовым сиропом или со сметаной.

Пудинг творожный с цукатами

500 г творога, 4 яйца, $^1/_2$ стакана сахара, 2 ст. ложки манной крупы, 100 г цукатов, 50 г изюма, цедра 1 апельсина, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 щепотка соли.

Творог протереть через сито, положить в него яичные желтки, сахар, соль, цедру, манную крупу и влить растопленное масло.

Всю эту массу взбить деревянной лопаточкой. Затем добавить очищенный и промытый изюм, цукаты, нарезанные мелкими кубиками, и взбитые в густую пену яичные белки.

Творожную массу переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сахаром, и варить на пару (на водяной бане) или испечь в духовом шкафу (в последнем случае форму посыпать не сахаром, а толчеными

сухарями). На стол пудинг подавать горячим с фруктовым сиропом или вареньем.

Творожная масса сладкая ванильная

500 г творога, 3 ст. ложки сметаны, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г сливочного масла, 1 щепотка соли.

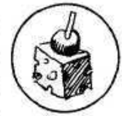
Размягченное сливочное масло разрезать на маленькие кусочки, сложить в кастрюлю и взбивать деревянной лопаточкой до тех пор, пока оно не побелеет и не сделается пышным. Затем положить сахар, ванильный сахар и соль. Все хорошо перемешать. Прибавить небольшими частями протертый творог и сметану, каждый раз тщательно вымешивая.

Готовую массу положить горкой на блюдо, обровнять ножом, сверху ее можно украсить свежими или замороженными ягодами, рубленым жареным миндалем, миндальным печеньем или очищенными от кожуры рублеными фисташками.

До подачи на стол творожную массу следует поставить в холодное место. Можно прибавить в массу 1 ст. ложку какао, или шоколада в порошке, или же 1 ч. ложку порошка корицы, а также мелко нарезанные цукаты, изюм и орехи.

Творожная масса сладкая с цукатами и какао

900 г творога, 60 г изюма, 50 г цукатов, 50 г сахара, порошок какао и ванилин по вкусу.



В протертый творог положить предварительно подготовленные продукты – изюм промытый в теплой воде, без косточек, цукаты, нарезанные мелкими кубиками (6–8 мм), просеянный порошок какао, сахар, ванилин, растворенный в горячей воде, и тщательно все перемешать. Выложить творожную массу в порционную посуду, придав ей форму пирамиды, конуса или прямоугольного брусочка.

Творожное печенье

200 г творога, 200 г маргарина, 2 стакана муки, 100 г сахара, 1/2 ч. ложки соды, погашенной уксусом.

Размягченный маргарин перемешать с творогом, добавить муку, вымесить гладкое тесто и положить на холод на 15 мин. Доску посыпать сахаром и раскатать тесто, намочив скалку водой. Нарезать печенье и печь в духовке 15–20 мин. На противень класть стороной без сахара.

Пончики творожные с черносливом

200 г творога, 200 г чернослива, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соды, 5 ст. ложек муки, соль по вкусу, жир для жаренья, сахарная пудра.

Яйца взбить с сахаром, добавить соду и соль, творог и муку. Вымесить тесто, скатать колбаску, нарезать ее на кусочки и раскатать каждый до тощины примерно 5 мм. В середину каждого кружка положить черно-



слив без косточки, скатать шарики, опускать их в кипящий жир. Обжарить до золотистой корочки. Выложить шумовкой на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные из творога

250 г творога, 25 г сливочного масла, $^2/_3$ стакана молотых пшеничных сухарей, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 50 г кураги, 50 г изюма без косточек, $^1/_2$ ч. ложки лимонной цедры, 1 $^1/_2$ ст. ложки какао-порошка.

Творог выложить в миску, добавить размягченное сливочное масло, сахарную пудру и растереть смесь ложкой до образования однородной массы. Изюм и курагу промыть, обсушить. Курагу мелко нарезать и вместе с изюмом, сухарями и измельченной цедрой добавить к творожной массе, все тщательно перемешать. Из получившейся массы сделать шарики величиной с грецкий орех, обкатать их в какао, поставить в холодильник. Через 2 ч пирожные готовы.

Творог апельсиновый (первый способ)

200 г творога, 2 апельсина, 2 ст. ложки рома, 2 ст. ложки сахарной пудры, 100 г сгущенного молока, 1 стакан сливок.

Очистить апельсин, разделить его на дольки, сбрызнуть ромом и посыпать сахарной пудрой. Творог смешать со сгущенкой, взбитыми сливками, добавить дольки апельсина. Выложить творог в креманки. Второй

апельсин нарезать кружочками, украсить ими блюдо.

Творог апельсиновый (второй способ)

600 г творога, 1 стакан молока, 100 г сахара, 4 апельсина с кожурой.

Добавить в творог тертую апельсиновую цедру, молоко, сахар и взбить смесь. Массу выложить в порционную посуду, охладить, гарнировать дольками апельсинов. Вместо творога можно использовать сладкие творожные сырки.

Крем из творога с апельсинами

200 г творога, 2 апельсина, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан взбитых сливок, 1 ст. ложка сгущенного молока.

Апельсин очистить, разделить на дольки, посыпать сахаром. Творог смешать со сгущенным молоком, положить в него дольки апельсинов, заправить взбитыми сливками, охладить. Подавая, гарнировать апельсином, нарезанным кружочками.

Творог с абрикосами

200 г творога, 1 л консервированных абрикосов, 2 ст. ложки ядер орехов.

Сироп из абрикосов слить, смешать со свежим творогом. Смесью наполнить креманки, сверху положить абрикосы, посыпать орехами.

Крем из творога с ягодами

500 г свежего творога, 200 г сливок или сметаны, 100 г сахара, 500 г клубники или малины.

Творог протереть через сито, размешать с сахаром, добавить сливки или сметану. Взбивать до образования пенистой массы, смешать с ягодами и подать на стол в креманках.

Творожная масса с вареньем

100 г сладкой творожной массы, 1 ст. ложка варенья без косточек, 5 очищенных грецких орехов, 30 г жирных сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры.

Сладкую творожную массу выложить в салатник горкой, сделать в ней небольшое углубление, наполнить его вареньем, и посыпать рублеными орехами. Вокруг массы выпустить из кондитерского мешочка в виде фигурок различной формы взбитые сливки с сахарной пудрой.

БЛЮДА ИЗ СЫРА

Закуски из сыра

Сырное масло

100 г сливочного масла, 60 г тертого сыра, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Сливочное масло нарезать мелкой стружкой или измельчить на крупной терке.

После этого тщательно растереть с тертым сыром до образования густой однообразной массы. По вкусу в нее можно добавить мелко нарубленную зелень укропа или петрушки.

Используют для закусок и бутербродов.

Сырное масло со сметаной

100 г сыра твердых сортов, 100 г сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла.

Сыр натереть, смешать со сметаной, добавить растертое сливочное масло и перемешать до образования густой массы. Выложить в салатник.

Сырное масло со сметаной используют для фарширования помидоров и яиц.

Сырное масло с томатом-пюре

100 г сыра твердых сортов, 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре.

Тертый сыр растереть с нарезанным стружкой сливочным маслом, добавить томат-пюре и смешать до однородного состояния.

Сырное масло с томатом-пюре используют для бутербродов и как гарнир к закускам.

Баклажаны, фаршированные сыром

2 средних баклажана, $^1/_2$ стакана тертого сыра, 2–3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, $^3/_4$ стакана кефира или простокваши, чеснок, соль по вкусу.

Баклажаны промыть, плодоножку срезать, сделать продольный надрез и чайной ложкой удалить семена. Баклажаны поместить на 5 мин в кипящую подсоленную воду и откинуть на дуршлаг.

Приготовить фарш: мелко нарезать сваренные вкрутую яйца, добавить тертый сыр (немного надо оставить), масло и тщательно перемешать.

Баклажаны наполнить фаршем, положить на противень, смазанный маслом, посыпать оставшимся сыром и запечь.

Подать с простоквашей и мелко нарубленным чесноком.

Артишоки с начинкой из сыра

4 больших артишока, 250 г сыра, 1 пучок петрушки, 1 зубчик чеснока, 5 ст. ложек оливкового масла, 125 мл горячей воды, лимонный сок, перец, соль.

Срезать плодоножки у артишоков, подрезать верхние кончики листьев, удалить 3–4 нижних листа. Все места срезов натереть лимонным соком. Артишоки положить в немного подсоленную и подкисленную кипящую воду и варить 10 мин, затем остудить и раскрыть листья, как бутон цветка, посолить и поперчить изнутри. Уложить в них нарезанный тонкими полосками сыр, причем некоторые полоски проложить между листьями. Посыпать мелко нарубленными петрушкой и чесноком.

В большой кастрюле нагреть 3 ст. ложки оливкового масла, плотно уложить в нее артишоки и немного потушить. Оставшимся маслом сбрызнуть артишоки. Полить горячей водой, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 50 мин. При необходимости добавлять горячую воду. Выложить артишоки в подогретую тарелку и полить отваром.

Фенхель с кремом из сыра

На 4 порции: 2 клубня фенхеля, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 пучок укропа, 1 ст. ложка каперсов,



2 помидора, 50 г сыра рокфор, 150 г творога 20%-ной жирности или брынзы, 3 ст. ложки сливок, по 1 щепотке соли, черного молотого перца и молотого сушеного чеснока, немного уксуса.

Фенхель очистить и отложить в сторону нежные листья верхней части. Воду (1 стакан) с солью и лимонным соком довести до кипения. Положить в воду клубни фенхеля и варить их под крышкой 10 мин. Затем обсушить фенхель на сите и остудить.

Укроп и верхушки фенхеля вымыть, обсушить, мелко нарезать. Нарубить каперсы.

С помидоров снять кожицу, разрезать их пополам, вынуть семена и нарезать кубиками плодовую мякоть.

Рокфор слегка раскрошить, затем смешать с миске с творогом.

Творожно-сырную смесь размешать со сливками, солью, перцем, чесноком, уксусом, рублеными каперсами, укропом и зеленью фенхеля до консистенции крема.

Клубни фенхеля разрезать пополам вдоль и положить на них горкой творожную массу. Украсить творог кубиками помидоров.

Сладкий перец, фаршированный брынзой

4 светло-зеленых продолговатых сладких перца, 150 г болгарской брынзы или греческой фета, 1 яйцо, сметана (по необходимости), $^{1}/_{2}$ ч. ложки соли, 4 ст. ложки растительного масла.

Духовку нагреть до 200° С. Перцы вымыть и обсушить. Положить их вплотную друг к другу в духовку и испечь, пока кожица не станет темно-коричневой и



потрескается. Оставить их примерно на 10 мин в закрытой посуде. Потом снять кожицу, сделать в перцах продольный разрез, удалить семена и прожилки.

Брынзу размять вилкой и добавить яйцо. Должна получиться густая кашица. Если она слишком густая, можно положить немного сметаны.

Наполнить перцы сырной массой, закрыть и разрезом вверх поместить в духовку. Посыпать солью и сбрызнуть маслом.

Снизить температуру в духовке до 180° С. Запекать фаршированный перец около 40 мин.

Это прекрасная горячая закуска. К этому простому, но необыкновенно вкусному блюду в Болгарии подают только свежий белый хлеб.



Помидоры, фаршированные сыром (горячие)

1 кг средних помидоров, 1 ч. ложка соли, по 1 щепотке белого молотого перца на каждый помидор, 2 зубчика чеснока, 400 г сыра, 6 ст. ложек хлебных крошек или панировочных сухарей, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка зелени базилика, 1 ст. ложка оливкового масла, масло для смазывания формы.

Разогреть духовку до 220° С. Срезать с помидоров верхушки. Удалить мякоть и посыпать изнутри перцем. Верхушки и мякоть мелко нашинковать.

Мелко нарубить чеснок.

Смешать мягкий сыр с хлебными крошками, чесноком, мякотью помидоров и зеленью, нафаршировать помидоры и полить маслом. Запекать в духовке приблизительно 20 мин.



К помидорам можно подать тосты и свежий зеленый салат.

Помидоры, фаршированные сыром (холодные)

1 кг помидоров, 150 г острого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, зелень петрушки и укропа, лимонный сок, соль, перец по вкусу.

Выбрать небольшие круглые помидоры, вымыть и обсушить. Срезать у них верхушки. Осторожно вынуть ложкой содержимое помидоров. Слегка посолить и перевернуть, чтобы вытек сок.

Измельчить на терке сыр. Растереть масло, добавив в него тертый сыр, сметану, лимонный сок, перец. Наполнить помидоры взбитой массой. Накрыть каждый крышечкой из срезанной верхушки.

Сверху украсить веточками петрушки, укропа и посыпать тертым сыром.

Помидоры, фаршированные сыром и маслинами

На 4 порции: 8 помидоров среднего размера, 1 маленький пучок базилика, 50 г маслин без косточек, 1 зубчик чеснока, 150 г сыра, 2 ст. ложки оливкового масла, черный молотый перец, жгучий молотый перец, соль по вкусу.

Помидоры и базилик вымыть. С томатов срезать «крышечку». Мякоть вынуть чайной ложкой, удалить семена и мелко нарубить.

Листочки промытого и обсушенного базилика ощипать, несколько штук отложить в сторону для украшения, остальные очень мелко нарезать. Маслины нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить и мелко нарубить. Сыр нарезать очень маленькими кубиками.

Духовку нагреть до 200° С.

Смешать мякоть помидоров с базиликом, маслинами, чесноком и сыром, приправить черным и жгучим перцем и, если нужно, солью.

Приготовленной массой наполнить помидоры, выложить их в жаропрочную форму, сбрызнуть маслом. Сверху каждый томат накрыть срезанной крышечкой.

Запекать помидоры в духовке на среднем уровне 20 мин. Подавать, украсив листиками базилика.

Вместо маслин можно взять каперсы, а базилик заменить зеленым салатом.

Сельдерей, фаршированный рокфором

4 стебля кочанного сельдерея, 200 г сыра рокфор, 100 г обезжиренного творога, 50 г мягкого сливочного масла, 1 черная маслина, немного петрушки.

От кочанного сельдерея отрезать зеленые листья и сохранить их. Отрезать концы стеблей. Сельдерей разрезать поперек пополам.

Для приготовления начинки смешать сыр с творогом и протереть через мелкое сито.

Листочки сельдерея очень мелко нарезать и смешать их с маслом и сырным кремом.

Наполнить сырным кремом кулинарный шприц со звездчатой насадкой. Крем выдавить в стебли

сельдерея и украсить каждую порцию $^{1}/_{4}$ маслины и букетиком петрушки.

Драчена с сыром

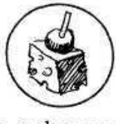
$^{1}/_{2}$ стакана тертого сыра, 50 г черствого белого хлеба, $^{1}/_{4}$ стакана молока, 3 яйца, $^{1}/_{2}$ ст. ложки сливочного масла, $^{1}/_{2}$ ст. ложки жира, соль по вкусу.

С хлеба срезать корку, нарезать его мелкими кусочками и залить на некоторое время горячим молоком. Затем добавить в него $^{1}/_{3}$ стакана тертого сыра, сырые желтки и все перемешать. Белки взбить в густую пену и ввести в подготовленную массу, выложить ее ровным слоем на сковороду, смазанную жиром, посыпать оставшимся тертым сыром и запечь в духовке. Готовую драчену полить растопленным маслом. Подать в той же сковороде, на которой ее запекали.

Мини-суфле

150 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г шпика, 4 яйца, $^{1}/_{2}$ стакана сливок, 4 ст. ложки тертого сыра (лучше эмменталь), 4 ч. ложки сливочного масла, масло для смазывания форм, перец, соль.

Просеять муку горкой. Сделать в середине углубление и налить туда 4 ст. ложки холодной воды. По краям горки положить кусочки масла. Быстро замесить тесто и разделить его на 4 равные части. Каждую часть раскатать и выложить им форму, предварительно смазав ее



маслом. Разогреть духовку до 200° С. Нарезать шпик маленькими кубиками, обжарить его и добавить в формы. Разбить яйца, смешать со сливками и сыром, добавив соль и перец. Залить смесь в формы с тестом. Добавить в каждую форму 1 ч. ложку сливочного масла и выпекать 15–20 мин. Если корочка сверху не нужна, следует положить на суфле кусочек пергамента.

Острое суфле из сыра

2 стакана тертого сыра, 5 яиц, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ст. ложки коньяка, 2 ч. ложки сухой горчицы, соль, красный молотый перец.

Масло растопить в сковороде, ввести муку, соль, перец, горчицу, молоко. Размешивая, довести до кипения. Прокипятить на слабом огне в течение 5 мин. Добавить сыр и перемешивать, пока сыр не расплавится. Желтки взбить и влить тонкой струйкой в уже имеющуюся массу, следя, чтобы не свернулись. Влить коньяк и дать соусу остыть. Белки взбить до образования воздушной сухой пены и вылить в сырную массу. После этого переложить ее в форму и поставить в нагретую до 190° С духовку на 40 мин до образования золотистой корочки. Подавать в горячем виде.

Суфле из сыра с сельдереем

1 корень сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 250 мл горячего молока, по 1 ще-

потке черного молотого перца и соли, 3 яичных белка, 2 яичных желтка, 100 г тертого сыра, сливочное масло для смазывания форм.

Тонко нарезать сельдерей и обжарить его в масле. Добавить муку. Непрерывно помешивая, вливать молоко до получения густой однородной массы. Охладить получившееся тесто. Разогреть духовку до 180° С. Положить в тесто желтки и тертый сыр. Добавить взбитые белки и осторожно перемешать. Смазать формы сливочным маслом, положить в них тесто и выпекать 30 мин. Первые 15 мин держать духовку приоткрытой. Суфле подавать горячим.

Омлет с сыром

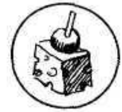
4 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 2 ч. ложки муки, жир для жаренья, соль по вкусу.

Тертый сыр, яйца и муку смешать. Полученную массу вылить на разогретую сковороду с жиром и обжарить. Подавать в горячем виде с острым томатным соусом.

Пудинг из сыра

1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 2 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки тертого сыра, панировочные сухари, сливочное масло, соль по вкусу.

Желток растереть с солью, постепенно прибавляя сметану, муку, натертый сыр и взбитый белок. Всю



смесь перемешать, вылить в кастрюлю, хорошо смазанную маслом и посыпанную сухарями, накрыть крышкой и поставить в кипящую воду. Варить 1 ч. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Сырные кнели

1 стакан тертого сыра, 3 ст. ложки манной крупы, 3 яйца, соль по вкусу.

Желтки растереть, смешать с тертым сыром и манной крупой, посолить, дать постоять 2–3 ч, затем перемешать со взбитыми белками и выложить на мокрую салфетку, придав массе форму валика.

Плотно завернув в салфетку, перевязать ее концы и закрепить ниткой.

Положить рулет в кипяченую подсоленную воду. Когда рулет всплывет, вынуть его и развернуть салфетку, нарезать крупными кусками. Полить соусом по вкусу.

Манные биточки с сыром

2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка манной крупы, $^1/_2$ стакана молока, 1 ч. ложка сливочного масла, $^1/_2$ яйца, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка кулинарного жира, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Молоко довести до кипения, всыпать в него манную крупу, добавить сливочное масло, соль и ва-



рить, помешивая, 7–10 мин. Готовую кашу охладить до 60–70° С, добавить яйца, перемешать, сформовать из массы биточки, потом запанировать их в тертом сыре и муке и обжарить с двух сторон. Подавать со сметаной.

Шарики сырные жареные

3 ст. ложки тертого сыра, 1 батон, 1 стакан молока или сливок, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, мука, сливочное масло для обжаривания, соль.

С батона срезать корку, мякиш нарезать, залить горячим молоком или сливками и, когда масса остынет, протереть через сито.

Желтки растереть с растопленным маслом, тертым сыром, добавить булку, взбитые белки, муку, перемешать и скатать шарики.

Обвалять их в муке и обжарить в масле.

Фрикадельки из сыра

250 г тертого швейцарского сыра, 2 ст. ложки тертого сыра пармезан, 100 г муки, 2 сырых яйца, 1 щепотка тертого мускатного ореха, панировочные сухари, растительное масло для фритюра, соль по вкусу.

Муку просеять, тщательно перемешать со швейцарским сыром и пармезаном, яйцами, солью, мускатным орехом.

Из смеси сформовать крупные шарики, обвалять их в панировочных сухарях и по одному опускать в горячее масло и обжаривать до золотистой корочки.

Крокеты жареные

3 плавленых сырка, 2 ст. ложки маргарина, 50 г белого хлеба, 3 ст. ложки крахмала, 1 яичный желток, 2 ст. ложки молотых сухарей, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Плавленый сыр смешать со взбитым до пены маргарином, затем добавить размоченный и отжатый хлеб, желток и пряности.

Массу разделить на кусочки с помощью ложки, обвалять в молотых сухарях и осторожно вытянуть кусочки в длину. Жарить во фритюре в течение 1–2 мин при температуре около 150° С.

Крокеты из сыра запеченные

1 стакан твердого тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 2 стакана молока (или молоко пополам со сливками), 2 яичных желтка, 1 яйцо, молотые сухари.

Муку поджарить в кастрюле со сливочным маслом так, чтобы она пожелтела, добавить молоко и довести до кипения. После этого снять с огня, добавить тер-



тый сыр, 1 яйцо, взбитые желтки, вновь поставить на огонь и сильно взбить. Когда масса закипит, снять ее с огня и выложить в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (толщина пласта должна быть примерно 2 см).

Остудить, разрезать пласт на куски, посыпать сухарями и запекать в духовке до готовности.

Крокеты из сыра и картофеля

100 г тертого сыра, 4 плавленых сырка, 800 г картофеля, 1–2 яйца, 2 яичных желтка, 1 щепотка тертого мускатного ореха, панировочные сухари, растительное масло, соль по вкусу.

Отварить картофель, очистить от кожуры, пропустить через мясорубку.

Пюре поставить на 2–3 мин на малый огонь, чтобы оно подсохло. Постоянно помешивая, добавить яичные желтки, мускатный орех и тертый сыр.

Смесь снять с огня, посолить и сформовать крокеты. В каждом сделать выемку, куда вложить по кусочку плавленого сыра, закрыть ее. Крокеты обвалять во взбитых яйцах, панировочных сухарях и поджарить в кипящем растительном масле.

Мерезе

80 г сыра, 50 г сливок или сметаны, 30 г кукурузной муки, 10 г сливочного масла, соль по вкусу.



Свежий, мелко нарезанный сыр смешать со свежими сливками или сметаной и варить, постоянно помешивая, до получения однородной густой массы, после чего всыпать туда кукурузную муку и варить до готовности.

Можно подавать в горячем виде со сливочным маслом, но подают его и как холодное блюдо.

В этом случае проварить до густой консистенции и затем опрокинуть на плоскую посуду, дать остыть, нарезать на порции.

Имеретинский сыр толченый (грузинская кухня)

500 г молодого имеретинского сыра (замена: молодая слабосоленая брынза, вымоченная в течение 10 мин в теплой воде, и 50 г сливочного масла), 2 ст. ложки свежей или 3 ч. ложки сушеной мяты, 1 ст. ложка зелени эстрагона, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Сыр раскрошить и истолочь вместе с зеленью и перцем в деревянной ступке или эмалированной миске.

Подавать как закуску.

Гадазелили (суп из сыра)

500 г сыра, 2 л молока; зелень мяты по вкусу.

Молодой несоленый или малосольный свежий сыр (лучше имеретинский, но может быть использован краснодарский либо брынза) разделить пополам, одну



половину положить в кастрюлю, залить горячим молоком и поставить варить. Когда сыр сварится (размякнет), вынуть его из кастрюли, переложить в миску и обдать кипящим молочно-сырным отваром, после чего растирать некоторое время ложкой. Использованный отвар слить обратно в кастрюлю. Повторить эту процедуру несколько раз, пока сыр хорошо не разотрется, а отвар не загустеет. Перед подачей на стол сыр, который оставался, нарезать на порционные куски и положить в тарелки. В кипящий молочно-сырный отвар всыпать нарезанную зелень мяты. Через 2 мин снять с огня и разлить по тарелкам с сыром.

Сулугуни жареный (грузинская кухня)

1 кружок сулугуни, 50 г масла, 3–4 ст. ложки муки.

Кружок сулугуни разрезать пополам, затем каждый полукруг разделить надвое по толщине, чтобы получилось 4 плоских полукружия. Сковороду с маслом разогреть на плите, обвалять каждое полукружие сулугуни в муке, положить на сковороду, обсыпать сверху мукой, прикрыть тарелкой и жарить 3–5 мин, затем перевернуть сыр, вновь обсыпать его сверху мукой и жарить, не прикрывая тарелкой, еще 3–4 мин. Подавать с пряной зеленью.

Чемква (грузинская кухня)

500 г брынзы, 0,75 л молока, 2–2,5 стакана кукурузной муки.



Брынзу натереть на крупной терке, всыпать в кипящее молоко, проварить около 5 мин, растирая, чтобы не было комков. Затем постепенно всыпать просеянную кукурузную муку и продолжать варить на умеренном огне, все время помешивая, до консистенции густой каши, подержать на очень слабом огне еще 3 мин.

Эларджи (грузинская кухня)

750 г –1 кг сулугуни, 2 стакана кукурузной крупысечки, 1 стакан кукурузной муки, 2 л воды.

Кукурузную сечку залить кипятком, варить около 1,5–2 ч, помешивая.

Затем всыпать небольшими порциями кукурузную муку и варить еще полчаса, все время помешивая, чтобы не было комков.

Снять с огня, добавить тертый на крупной терке сыр, перемешать и варить на очень слабом огне около 5 мин, все время помешивая.

Сыр, обжаренный в панировке

200 г твердого сыра, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, $^{1}/_{2}$ стакана растительного масла, 3 ст. ложки паприки, 1 $^{1}/_{2}$ ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Сыр очистить от оболочки и нарезать ломтиками толщиной $^{1}/_{2}$ см, обвалять в муке и паприке.



Затем обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в сухарях и обжарить в кипящем масле. Подавать горячим.

Шницель из сыра

400 г сыра, 4 тонких прямоугольных ломтика вареного окорока, 3 яйца, 4 ст. ложки молотых сухарей, 3 ст. ложки сливочного или растительного масла, 4 помидора, 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка сахара, 2 пучка петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Сыр нарезать толстыми ломтиками по 100 г.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать, обвалять в ней сыр.

Посыпать солью, черным молотым перцем и завернуть в ломтики окорока; смочить во взбитых яйцах и панировать в сухарях.

Приготовленный шницель поместить на смазанную жиром горячую сковороду и жарить с обеих сторон примерно по 3 мин.

Подавать с ломтиками помидоров и луком, слегка сбрызнув смесью уксуса, горчицы, сахара, соли и растительного масла.

Римский шницель из сыра

2 ломтика сыра (толщиной примерно 1 см), $^1/_2$ яйца, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ч. ложка сли-

вочного масла, 20 г мелко нарезанного зеленого лука, 1 средний помидор.

Ломтик сыра смочить в яйце и обвалять в сухарях, обжарить в сильно разогретом жире с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.

Посыпать мелко нарезанным зеленым луком, украсить ломтиками помидоров.

Сыр в тесте

1 стакан швейцарского сыра, нарезанного кубиками, 1 стакан растительного масла.

Для теста: $^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана пива, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Высыпать в миску муку, посолить, влить желток, пиво и размешать. Затем добавить растопленное масло, помесить и ввести взбитый в пену белок.

Сыр высыпать в тесто, размешать, чтобы тесто обволокло кусочки. Брать смесь чайной ложкой и опускать в кипящее масло.

Когда кусочки поджарятся, вынуть, обсушить на салфетке и подать в горячем виде.

Слоеный пирог с брынзой

2 упаковки мороженого слоеного теста (600 г), 500 г греческой брынзы фета, 5 ст. ложек сливочного масла, 8 ст. ложек муки высшего сорта, 1 стакан молока,



$^{1}/_{2}$ ч. ложки соли, дважды на кончике ножа белого молотого перца, 7 яиц, сливочное масло для смазывания формы и верха пирога.

Разморозить слоеное тесто. Брынзу размять. Масло растопить, подмешать муку и постепенно развести молоком.

Проварить 5 мин на медленном огне. Приправить соус солью и перцем и дать ему остыть, периодически помешивая. В соус по одному подмешать яйца и в заключение брынзу. Разогреть духовку до 200° С.

Слоеное тесто раскатать в 6 круглых пластов диаметром 24 см и верхнюю сторону каждого пласта смазать сливочным маслом.

Положить на дно смазанной маслом формы 1 пласт теста, намазать приготовленной начинкой и накрыть вторым пластом, так продолжать до последнего, верхнего, пласта теста. Выпекать в духовке около 45 мин.

Этот пирог в Греции называется тиропитта. Его разрезают, как торт, и подают теплым с зеленым или сборным салатом.

Соусы



Сырный соус классический

50 г маргарина или сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 500 мл молока или бульона, 100 г тертого сыра, тмин, черный молотый перец и соль по вкусу.

В масле пассеровать муку, разбавить бульоном или молоком, добавить молотый тмин, соль и тертый

сыр, довести до кипения и снять с огня. Этот соус прекрасно сочетается с макаронами и блюдами из овощей.

Соус из брусники и сыра

100 г плавленого сыра, 100 г брусники (свежей, моченой, квашеной), соль, сахар, сметана или кефир по вкусу.

Сыр поместить в теплое место, чтобы он по консистенции стал похож на сметану, вмешать в него бруснику, добавить кислую сметану или кефир, соль, сахар, взбить получившуюся массу.

Сырно-яичный соус

100 г тертого сыра, 1 яйцо, 400 г сливок, черный молотый перец и соль по вкусу.

Взбить сливки с яйцом на водяной бане, добавить перец и соль по вкусу. Очень важно не доводить смесь до кипения. Постоянно помешивая, всыпать тертый сыр, все тщательно перемешать и снять с огня.

Сырно-сухарный соус

100 г тертого сыра, 50 г молотых сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана бульона, соль.



Обжарить сухари на сливочном масле до золотистого цвета. Подогреть бульон, добавить в него сухари и тертый сыр, посолить по вкусу, тщательно вымешать.

Когда соус немного остынет, взбить его деревянной лопаткой или пестиком до состояния однородной пышной массы.

Сырный соус с вином

150 г твердого острого сыра, 1 ч. ложка лимонного сока, 50 мл красного сладкого вина, черный молотый перец по вкусу.

Сыр натереть и расплавить на малом огне в толстостенной посуде.

Добавить лимонный сок, черный молотый перец и вино и тщательно вымешать. Этот соус прекрасно сочетается с мясными блюдами.

Сырные супы

Суп яично-сырный

200 г плавленого сыра, 100–120 г пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яйца, 2 стакана бульона, зелень петрушки по вкусу.

Кусочки хлеба обжарить на сливочном масле. На них выложить пластинки плавленого сыра и запечь.

В каждую тарелку положить по два обжаренных кусочка хлеба, выпустить на каждый по яйцу и залить горячим бульоном. Суп посыпать зеленью петрушки.

Суп с сыром, яйцом и зеленым луком

120 г твердого сыра, 250 г пшеничного хлеба, 1,2 л бульона, 60 г сливочного маргарина, 2 яйца, 80 г зеленого лука, соль по вкусу.

Ломтики пшеничного хлеба намазать с обеих сторон сливочным маргарином и обжарить.

Сложить их в кастрюлю, залить бульоном и добавить сырые яйца. Суп поставить в духовку.

Когда белок свернется, добавить тертый сыр и мелко нарезанный зеленый лук.

Сырный суп с гренками

200 г сыра, 200 г лука, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 800 мл крепкого мясного бульона, 100 г белого хлеба, лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мелко нарезанный репчатый лук поместить со сливочным маслом в сотейник и обжаривать до тех пор, пока весь лук не станет светло-коричневым. Добавить в обжаренный лук, помешивая, муку и мясной бульон. Положить лавровый лист и черный перец. Поставить на слабый огонь и варить примерно 30 мин. Вынуть



лавровый лист и добавить соль по вкусу. Подсушить на сильном огне без масла нарезанный тонкими ломтиками белый хлеб. Разлить готовый суп по суповым чашкам, положить в каждую по ломтику поджаренного белого хлеба, посыпать хлеб тертым сыром. Затем накрыть чашки крышками или поставить в теплую духовку на несколько минут, чтобы сыр растопился.

Подать можно с гренками.

Суп с хлебом и сыром по-итальянски

120 г сыра, 300 г крошек белого хлеба, 2 яйца, 1 $^2/_5$ л бульона, 1 щепотка мускатного ореха, черный молотый перец, соль по вкусу.

Хлебные крошки перемешать с тертым сыром, взбитыми яйцами, посолить, поперчить, заправить мускатным орехом и добавить эту смесь при помешивании в бульон.

Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 7—8 мин.

Перед тем как подать на стол, помешать, чтобы не образовались комки.

Бульон с сырными клецками

1 л бульона, 100 г тертого сыра, 100 г молотых сухарей, 1 яйцо, красный молотый перец, зелень и соль по вкусу.

Взбить яйцо, добавить сыр, белые сухари, красный перец, соль и как следует вымешать массу. Ложкой

сформовать небольшие клецки, опустить их в бульон и варить на слабом огне до тех пор, пока они не всплывут. Подавать бульон, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Вторые блюда

Каспот по-голландски

На 8 порций: 800 г твердого сыра, 600 г мягкого сыра, 1 зубчик чеснока, 400 мл можжевеловки или другой пряной настойки, 800 г белого хлеба, $^{1}/_{2}$ ч. ложки белого молотого перца, 1 щепотка мускатного ореха, 1 л белого вина, 1 ч. ложка сахара, сок 1 лимона, 1 ст. ложка крахмала, 1 чашка сливок.

Натереть сыр, смешать с измельченным чесноком. Залить сыр можжевеловкой и оставить на 2 ч. Нарезать хлеб большими кубиками.

Расплавить сыр на слабом пламени, добавить перец, мускат, сахар, белое вино и лимонный сок.

Смешать крахмал со сливками, половиной чашки воды, добавить в сырную массу и довести до кипения. Горячая масса подается к столу. В нее обмакивают кусочки белого хлеба и едят.

Нойбургский фондю

На 8 порций: 400 г твердого сыра, 300 г мягкого сыра, 800 г белого хлеба, 1 зубчик чеснока, 1 ч.

ложка лимонного сока, 1 ч. ложка крахмала, 200 мл сухого белого вина, 200 мл вишневого сока, 1 щепотка молотого мускатного ореха.

Нагреть оба сорта сыра. Срезать корочку и нарезать хлеб крупными кусками. Добавить чеснок. Расплавить сыр на самом слабом пламени, добавить крахмал. Постепенно добавлять вино и вишневый сок. Посыпать перцем и мускатным орехом. Сырную массу нужно хорошо прогреть. Подать к столу. В массу нужно обмакивать кусочки белого хлеба.

Фондю по-итальянски

На 8 порций: 300 г твердого сыра, 100 г шампиньонов, 800 г белого хлеба, 300 г мягкого сыра, 1 стакан молока, 4 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, $^1/_2$ ч. ложки белого молотого перца, 100 мл итальянского белого вина.

На крупной терке натереть сыр обоих видов, нарезать шампиньоны тонкими ломтиками. Нарезать хлеб одинаковыми кусочками. Расплавить сыр. Взболтать яйца с молоком и медленно влить в сырную массу. Огонь должен быть небольшим – сырная масса не должна нагреваться более 60° С. Постепенно добавлять в массу шампиньоны, масло и белое вино. Подать массу к столу с белым хлебом.

Фондю по-тесински

На 8 порций: 800 г сыра, $^1/_2$–1 стакан молока, 4 ст. ложки сливочного масла, $^1/_2$ ч. ложки белого

молотого перца, 1 ч. ложка паприки, 4 ст. ложки нарубленного репчатого лука, 1 ст. ложка крахмала, 100 мл белого вина, 200 мл вишневого сока, 800 г белого хлеба.

Натереть сыр и смешать его с молоком, растопленным сливочным маслом, белым молотым перцем, паприкой и измельченным репчатым луком. Поставить на плиту и хорошо разогреть.

Смешать крахмал с небольшим количеством белого вина, добавить в сырную массу, залить вишневым соком и вскипятить.

К фондю подать белый хлеб.

Фондю по-швейцарски

600 г тертого швейцарского сыра, 1–2 крупных зубчика чеснока, $^{1}/_{2}$ стакана белого вина, 1 $^{1}/_{2}$ ч. ложки крахмала, 2 маленькие рюмки вишневой наливки, 5–6 ломтиков белого хлеба, черный молотый перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Огнеупорную посуду из фарфора или фаянса натереть изнутри чесноком, разогреть на слабом огне в этой посуде вино.

Сыр измельчить на крупной терке или нарезать мелкими кубиками и полностью растопить в вине, постоянно помешивая деревянной ложкой (мешать следует не кругами, а по линии восьмерки).

Дать сыру закипеть на сильном огне.

В небольшом количестве холодной воды развести крахмал, приправить мускатным орехом и черным молотым перцем и сюда же влить вишневую наливку.



Все смешать. После этого фондю следует поставить на слабый огонь – он должен очень слабо и равномерно кипеть. К фондю подать слегка подрумяненные ломтики белого хлеба.

Фондю по-французски

250 г швейцарского сыра, $^3/_4$ стакана сухого белого вина, 1–2 зубчика чеснока, 6 яиц, 60 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Сухое белое вино с растертым чесноком кипятить, пока объем смеси не уменьшится вдвое. После этого процедить и остудить.

В блюдо разбить яйца и размешать их с сыром, разогретым сливочным маслом, перцем и вываренным вином. Посолить по вкусу.

Вылить в глиняный горшок или миску и, подогревая на слабом огне, размешивать до тех пор, пока масса не станет похожей на полужидкий крем.

Подавать к столу сразу в горшке или миске, в которой приготовлялся фондю.

Отдельно можно подать ломтики свежего или обжаренного белого хлеба.

Пудинг из сыра и хлеба

200 г тертого голландского сыра, 8 ломтиков хлеба, 3 сырых яйца, 3 ст. ложки молока, $^1/_2$ лимона, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.



С ломтиков хлеба срезать корочки, разделить их на две части. Половину выложить в форму, обильно смазанную жиром, посыпать тертым сыром, накрыть остальными ломтиками и вновь посыпать сыром.

Полить яйцами, взбитыми с молоком и солью, сверху положить нарезанное хлопьями сливочное масло или маргарин, закрыть крышкой все и поставить в холодильник примерно на 10 ч.

Затем вынуть из холодильника и запекать в духовке при умеренной температуре 30–40 мин.

Подавать горячим.

Равиоли с сыром (итальянская кухня)

250 г сыра пармезан, 250 г сыра моцарелла, 6–7 яиц, $^1/_2$ ч. ложки соли, 2 ст. ложки растительного масла, 500 г муки, белый молотый перец на кончике ножа, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 2–3 л воды, 1 ч. ложка соли, 125 г сливочного масла.

В большую миску вбить 4–5 яиц, приправить перцем, посолить и смешать с растительным маслом, добавить немного муки.

Остальную муку высыпать в другую миску, влить в нее яичную массу и все месить до получения блестящего эластичного теста. Тесто оставить примерно на 1 ч под перевернутой миской.

Натереть сыр моцарелла, смешать его с 150 г пармезана, оставшимися яйцами, приправить мускатным орехом и посолить.

Тесто раскатать на посыпанной мукой доске до толщины 2 мм, затем нарезать квадратиками разме-



ром 5 × 5 см. Аккуратно разложить начинку по квадратам, затем края квадратов смочить водой и скрепить.

Подсоленную воду довести до кипения, варить в ней равиоли не более 5 мин, после чего вынуть из воды и дать воде стечь.

Сливочное масло подогреть до светло-коричневого цвета, смешать с оставшимся сыром и осторожно выложить в него готовые равиоли.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА И СЫРА

Редактор *Е. А. Адаменко*
Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Художник *А. Ю. Котова*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Корректор *И. Г. Иванова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Подписано в печать 13.11.2007
Формат 70x100 $^{1}/_{32}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Доп. тираж 7 000 экз. Заказ № 7540

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14